圧力IH炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型　名	NP-BA10/NP-BA18	修理メモ
※お客様　お名前	☎	
※お客様　ご住所	〒	
※お買い上げ日　年　月　日	※販売店名・住所	
保証期間 お買い上げ日より **本体1年** なべフッ素加工 3年	☎	

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。
なべを交換される場合は右記の部品番号をご連絡ください。[なべ(1.0Lサイズ)B374-6B・なべ(1.8Lサイズ)B375-6B]

1. ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ)使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
   (ロ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   (ハ)火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧・指定外の使用電源(電圧・周波数)などによる故障および損傷。
   (ニ)一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。
   (ホ)車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
   (ヘ)本書のご提示がない場合。
   (ト)本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
   (チ)消耗品などの交換。
   (リ)下記の使い方をした場合のなべ内面フッ素加工のふくれ・はがれなど。
   ・食器洗いのため、スプーンや食器などかたいものを入れたり、洗ったりした場合。
   ・なべのお手入れに、たわしやみがき粉などを使った場合。
   ・なべの中で酢を使った場合。
   ・お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
   ・その他取扱説明書・本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使い方をした場合。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので大切に保管してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

圧力炊飯するため PSCマーク・SGマーク取得

PSCマーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべ及び圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

SGマーク

製品安全協会が定めたSG基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

NP-BA型 ©Ⓑ Ⓐ

NP-BA

家庭用

圧力IH炊飯ジャー
極め炊き®

型名 **NP-BA10型** 1.0Lサイズ
NP-BA18型 1.8Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート

●圧力IH炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告	死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。
⚠注意	軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

⃠	してはいけない「禁止」内容です。
	実行しなければならない「指示」内容です。

⚠ 警　告

圧力炊飯を安全にするために **炊飯中に圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です。**

内容物がふき出して、やけど・けがをする恐れがあります。

取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温以外の用途に使わない

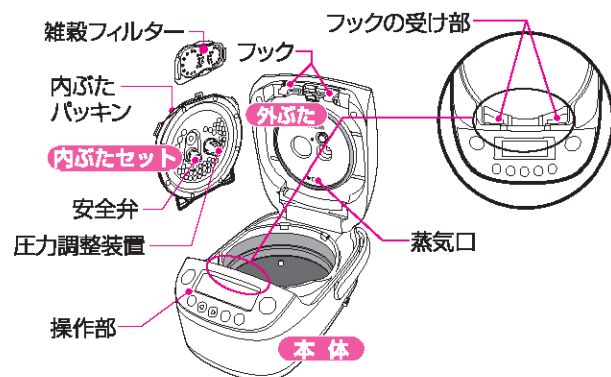
蒸気経路が詰まり、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開く恐れがあります。

- 分量の増えるねりもの(はんぺんなど)や煮豆などの豆類を主に使う料理
  (赤飯はあずきを先にゆでてから調理してください。)
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 多量の油を入れる料理
- ジャムなどの泡立つ料理
- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
- クッキングシートなどの落としぶたを入れた料理や蒸し物
- 「七草がゆ」などの青菜入りのおかゆは最初から青菜を入れて炊かない

圧力炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない

圧力炊飯まえに、フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶたパッキン・圧力調整装置・安全弁・雑穀フィルター・蒸気口の周囲にご飯粒や米粒などの異物がないことを確認し、外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉める

- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。また、安全のため炊飯を受けつけないことがあります。
- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが開かなくなることがあります。

炊飯の途中に外ぶたを開ける場合は、操作部の圧力表示が消えているのを確認してから、外ぶたを開ける

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

⚠ 警　告

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

蒸気口に手を触れない やけどをすることがあります。
特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない 感電・けがをすることがあります。

水につけたり、水をかけたりしない
本体内部にも水を入れない ショート・感電の恐れがあります。

コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。

コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

コンセント
コード
差込みプラグ

交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。

差込みプラグに蒸気を当てない

コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。
スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。

吸・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない

感電・異常動作してけがをすることがあります。

吸気口
本体底部
排気口

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがをする恐れがあります。

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む 感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う

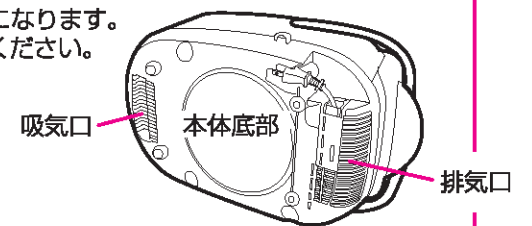
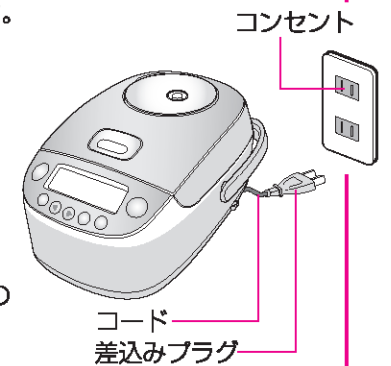
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

差込みプラグの刃(プラグの先端)および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく

火災の原因になります。

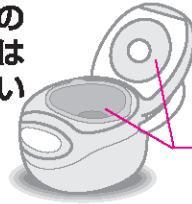
異常・故障時には直ちに使用を中止する そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。

〈異常・故障例〉
- 差込みプラグ・コードが異常に熱くなる
- コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする
- 本体が変形したり、異常に熱い
- 本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
- 本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない　　など

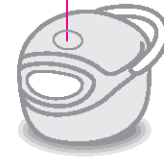
このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

安全上のご注意 つづき

⚠ 注　意

使用中や使用直後は、高温部に触れない　また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには手がなべなどに当たらないように注意する

やけどの原因になります。

本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない

外ぶたが開いて、けが・やけどをすることがあります。

プッシュボタン

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない

感電・漏電・変形の原因になります。

専用なべ以外は使用しない

なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない

スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、けが・やけどの原因になります。
荷重強度は、1.0Lタイプで15kg以上、1.8Lタイプで20kg以上のものをお使いください。

本製品は蒸気セーブメニューがありますが、全く蒸気が出ないわけではありません

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

火災の原因になります。

アルミシート・電気カーペットの上で使用しない

アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因になります。

壁や家具の近くで使わない。キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く

けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

お手入れは冷めてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く

感電・ショートして発火することがあります。

コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う

差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

心臓用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

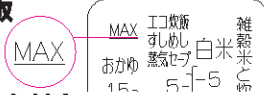
お願い

磁気に弱いものを近づけない

テレビ・ラジオ・インターホン・無線機・電話などは、雑音の入る恐れがあります。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

本体(特に蒸気口)には、ふきんなどをかけない

本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。

なべの3分の2(なべに表示しているMAXの線)以上に水を入れて炊飯しない

なべに傷をつけたり変形させない

うまく炊けない原因になります。

本体庫内やなべにご飯粒や米粒などの異物がついたまま使用しない

うまく炊けない原因になります。

空だきをしない　故障の原因になります。

水をかけたり水分を含んだものの上に置かない

感電・故障の原因になります。

IHクッキングヒーターの上で使わない

故障の原因になります。

直射日光が当たる所で使わない

変色の恐れがあります。

他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない

蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

吸・排気口をふさぐような場所(紙・布・じゅうたん・ビニール袋・アルミシートなどの上)で使用しない

故障の原因になります。

玄米活性のお話

● この製品では玄米を炊くことができます。また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米活性」メニューが選べます。

玄米活性メニュー

「玄米活性」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約40℃で約2時間維持しますので、炊き上がりまでに時間がかかります。→**P.12「炊き上がりまでの時間の目やす」参照**
玄米が活性化することにより栄養素の一つである※ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)の量が元の玄米の約1.5倍に増加します。
また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。
※ギャバとは‥ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

●米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ(200mL)では、差が出ます。

●手早く洗う　**米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。**

①**すすぐ**･･･最初はたっぷりの水で大きく2～3回かき混ぜ(約10秒以内)、水はすぐに捨てる(2回繰り返す)
②**洗う**･････手の指を立て、米を30回(約15秒)かき混ぜるようにして洗い、その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる
これを1セットとして2～4セット繰り返す
③**すすぐ**･･･最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ
(①～③を10分以内で行えるようにする)

ボウルにためたたっぷりの水を使ってすすぐ！

指を立て、かき混ぜるように洗う！

●正しく水加減をする

米の種類	軟質米・胚芽精米	新米	古米・硬質米
水加減	水位目盛どおり	水位目盛より少なめ	水位目盛より少し多め※

※「水位目盛より少し多め」で炊くときは、ふきこぼれ防止のため、ややもちもちメニューで炊いてください。

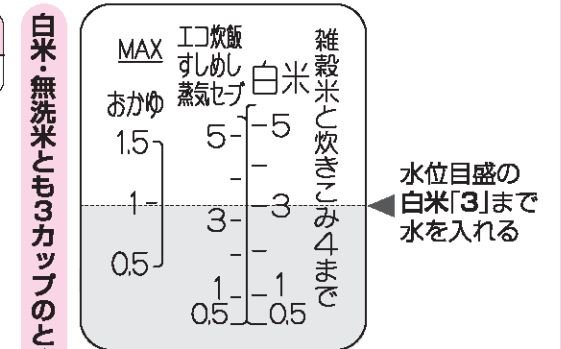
白米・無洗米とも3カップのとき

● 上の水位目盛は1.0Lサイズ

●アルカリ度の強い水を使わない

アルカリ度の弱い水(pH9以下)を使用してください。
黄変したり、べたついたご飯になります。

●炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。
炊き上がり10分以内が目やすです。そのままにしておくとご飯がかたまったり、べたついたり、焦げたりします。

おいしく保温

●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

- 差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態で保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。

●ご飯の乾燥・べちゃつき・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

- 少量のご飯を長時間保温
- 24時間(「高め保温」では12時間)以上
- ご飯のつぎたし
- 冷めたご飯からの保温
- 炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
- しゃもじを入れたまま

●少量のご飯はなべ中央に盛る

- 保温するご飯の量が少なくなった場合は、乾燥したり、べちゃつきやすくなりますので、なべ中央に盛って保温してください。

なべ中央に盛る

各部のなまえと扱い方

付属品

操作部

●キーは確実に押してください。
●報知音の変化や、「炊飯/再加熱」キー、「とりけし」キー中央の(●、▬)は、目の不自由な方へ配慮したものです。

ポイント なべを傷めないために

なべのフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。

〈準備のとき〉
・米に混じっている異物(石など)を取り除いてから米を洗う
・泡立て器などで洗米しない
・金属製のざるをあてて洗米しない
・炊飯ジャー以外では使わない

〈炊き上がったとき〉
・なべで酢を混ぜない(すしめしなど)
・金属製のおたまは使わない(おかゆなど)
・たたいたりしない(よそうときなど)

〈お手入れのとき〉
・スプーンや食器類を入れない
・調味料を使った場合は、すぐに洗う
・スポンジなどの柔らかいもので洗う
・シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類 (ナイロン・金属製など)・漂白剤などを使わない

お知らせ

なべのフッ素被膜は使用により消耗します。
●色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響(害)はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
●フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。→P.29

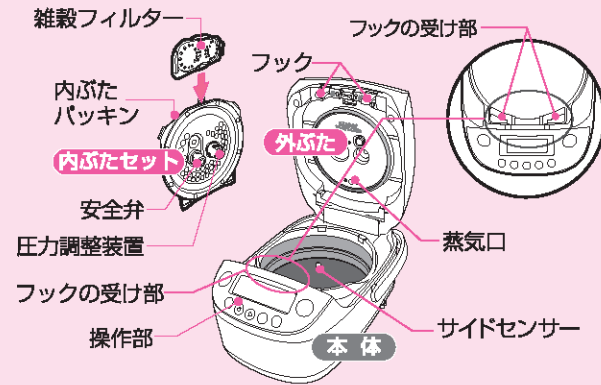
ご飯の炊き方

基本的な炊き方

●初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・蒸気口セット・付属品を洗ってください。 →P.21～P.25

1 炊飯まえに確認する

右図の各部にご飯粒や米粒などの異物が付着しているときはお手入れをしてください。→P.22

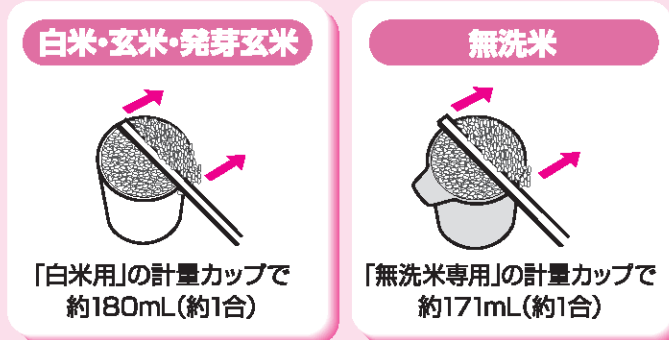
●ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。また、安全のため炊飯を受けつけないことがあります。

2 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計ります。

白米・玄米・発芽玄米

「白米用」の計量カップで約180mL（約1合）

無洗米

「無洗米専用」の計量カップで約171mL（約1合）

3 米を洗って、水加減をする

米の洗い方　→P.5「おいしく炊く/手早く洗う」参照

平らな台の上で、炊きたいメニューの目盛に合わせて水を入れてください。 →P.11
米を平らにならします。
水の量は、米のカップ数に合わせてください。

●水に浸さなくてもすぐに炊けます。浸しておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

無洗米の場合

無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように、2～3回やさしくかき混ぜてから水加減をする

水位目盛は、白米と同じです。

●無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる原因になります。白くにごるときは、1～2度水を入れかえてすすぎます。

4 なべを本体に入れて、内ぶたセットと蒸気口セットを取りつけ、外ぶたを閉める

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れます。

●雑穀フィルターを必ず内ぶたセットに取りつけてください。
●圧力式の炊飯のためパッキンの密閉度が高く、外ぶたを閉めるときにかたいことがあります。外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

5 差込みプラグを差し込む

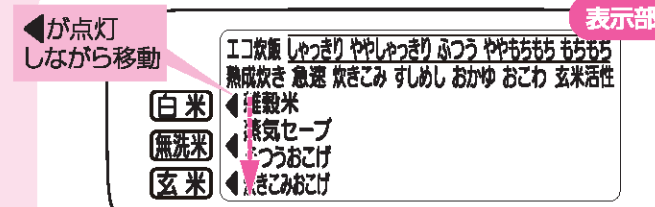
6 お米選択 を押して、米の種類を選ぶ

●工場出荷時は 白 米 に設定されています。

キーを押すごとに、表示部の「◀」の位置が「白米」→「無洗米」→「玄米」の順に点灯しながら移動します。

◀が点灯しながら移動

表示部

エコ炊飯 しゃっきり ややしゃっきり ふつう ややもちもち もちもち
熟成炊き 急速 炊きこみ すしめし おかゆ おこわ 玄米活性
白 米 ◀雑穀米
無洗米 ◀蒸気セーブ
玄 米 ◀ふつうおこげ
◀炊きこみおこげ

選択した米の種類により、表示されるメニューはかわります。→P.11
わかりやすいようにすべてのメニューを表示しています。

7 ◀ または ▶ を押して、メニューを選ぶ

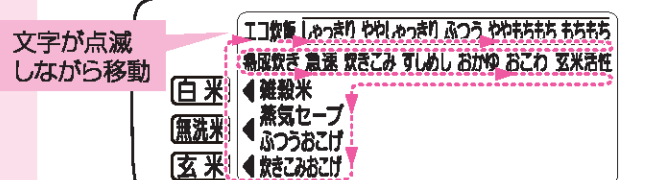
選択できるメニュー、各メニューの特徴などの詳細はP.11～P.12を参照願います。

●工場出荷時は「エコ炊飯」に設定されています。

キーを押すごとに表示部のメニューが点滅しながら切り替わります。

▶キーで矢印の方向へ進みます。

表示部

文字が点滅しながら移動

選択した米の種類により、表示されるメニューはかわります。→P.11
わかりやすいようにすべてのメニューを表示しています。

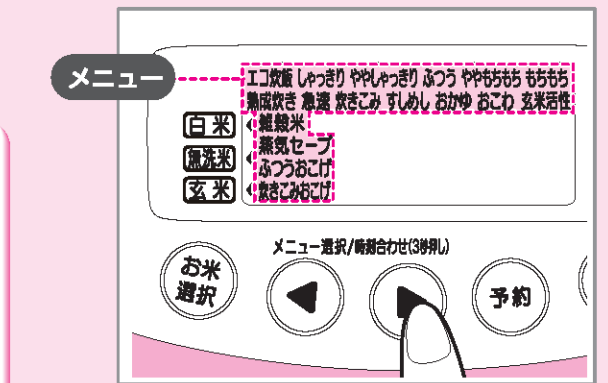
◀キーを押すと上の矢印の逆回りになります。

●キーを押し続けると、メニューが連続で進みます。米の種類が白米・無洗米のときは「エコ炊飯」、玄米のときは「ふつう」に戻ると止まります。
●一度選んで炊飯すると次に選び直して炊飯するまで記憶されるメニューと、記憶されないメニューがあります。→P.11「いろいろなご飯を炊く」参照

もちもち度の選択

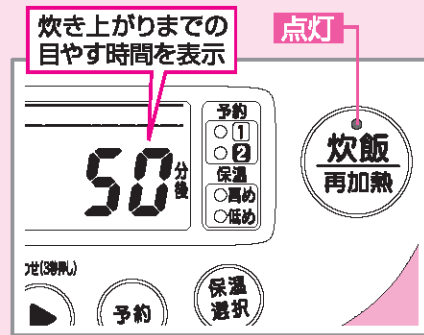
●白米や無洗米のもちもち度（炊くときの粘りと弾力の程度）を次の5段階で炊きわけることができます。

しゃっきり　ややしゃっきり　ふつう　ややもちもち　もちもち

もちもち度弱め ←→ もちもち度強め

ご飯の炊き方 つづき

8 炊飯/再加熱 を押す

炊飯/再加熱ランプが点灯し、炊飯開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。
表示部に炊き上がりまでの目やす時間(分)を表示します。

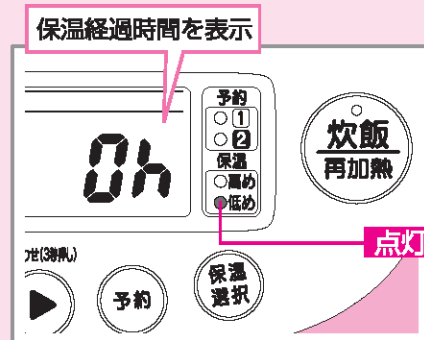
- **ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。また、安全のため炊飯を受けつけないことがあります。**
- **外ぶた閉め忘れ報知音が「ピッピッ」×2回鳴ることがありますが、故障ではありません。外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。**
- **保温ランプが消えているか確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。保温ランプが点灯していると「再加熱」に入ります。→P.16**
- **炊飯中に現在時刻を知りたいときは「時刻合わせ」キーの ◀ または ▶ を押してください。内蔵のリチウム電池が切れて、現在時刻を合わせていないときは、現在時刻は表示されません。**

- **炊き上がりまでの残り時間は目やすです。実際の炊き上がり時間は、室温・水温・電圧・水加減などによりかわります。**
- **むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を調整します。調整の際、残り時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。**

9 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

保温経過時間を表示
0h
点灯

蒸気が出ないことや圧力の表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。

炊き上がると自動的に保温に移り、低め保温(または高め保温)ランプが点灯し、1時間(h)単位で保温経過時間を表示します。
すぐにほぐして余分な水分を逃がすことで、ご飯のかたまり・べたつきをおさえます。

- **ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。**
- **保温を取り消して、再び保温にすると「0h」の表示に戻ります。**
- **ご飯ほぐし忘れ報知音が「ピッピッ」×2回鳴ることがありますが、故障ではありません。ご飯をほぐして、外ぶたを閉めてください。**
- **炊飯終了時の報知音は他の報知のしかたに切りかえることができます。また、外ぶた閉め忘れ・ご飯ほぐし忘れ報知音はサイレントに切りかえることができます。→P.17**

10 使用後は とりけし を押し、差込みプラグを抜く

お願い

蒸気が出ないことや圧力の表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。
- 炊飯途中で外ぶたを開けたり、炊飯を止める場合、「とりけし」キーを1秒以上押します。蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
- 圧力の表示が消えたあとでも、プッシュボタンが重く感じたら無理に外ぶたを開けず、冷ましてから開けてください。内容物がふき出して、やけどの恐れがあります。
- 圧力をかけているメニューでは、炊飯開始から約10分で圧力がかかります。圧力がかかり始めてから保温になるまでは、安全のため外ぶたを開けないでください。

お知らせ

- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がやややくぼむことがあります。
- 連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は40分以上冷ましてください。本体や外ぶたの温度が高いとうまく炊けません。

本体や外ぶたを早く冷ましたい場合、下記の方法をお試しください。
・なべに冷水を入れ、本体庫内を冷やす
・外ぶたを開け、内ぶたセットをはずして放熱板を冷ます

いろいろなご飯を炊く

- 無洗米の計量は、「無洗米専用」の計量カップをご使用ください。
- 無洗米をお使いの場合はP.8「無洗米の場合」参照
- ［　　］内のメニューは一度炊飯すると記憶されるメニューです。

「選択メニュー」キーに設定されているメニューです。

お米選択	メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
白米・無洗米	エコ炊飯	エコ炊飯	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	• 消費電力量をおさえてご飯を炊き上げます。少しかために炊き上がります。
	しゃっきり	白米	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	• 粘り少なめで、しゃっきりとしたご飯に炊き上げます。
	ややしゃっきり			• 「ふつう」よりもやや低めの圧力で炊き、やや粘り少なめ、弾力おさえめのご飯に炊き上げます。
	ふつう			• この製品の標準のもちもち度に炊き上げます。
	ややもちもち			• 「ふつう」よりもやや高めの圧力で粘り・弾力を引き出して炊き上げます。
	もちもち			• 5つのもちもち度の中で最も高い圧力で炊きます。「ややもちもち」に比べ、より強い粘りや弾力のあるご飯に炊き上げます。
	熟成炊き			• じっくりと時間をかけて米の旨みをひきだすメニューです。
	急速			• 白米を早く炊きたいときに選びます。少しかために炊き上がります。
	炊きこみ		1.0L:0.5~4 1.8L:2~6	• 具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 • 具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 • 調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊けないことがあります。
	すしめし	すしめし	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	
	おかゆ	おかゆ	1.0L:0.5~1.5 1.8L:0.5~2.5	• 具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 • 具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 • 煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 • **青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。** • 分づき米は炊けません。
	おこわ	おこわ(もち米と白米を混ぜた場合は少し多め)	1.0L:1~4 1.8L:2~6	• 具は水加減をしたあと、米の上にのせます。 • 調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。
	雑穀米	白米	1.0L:0.5~4 1.8L:2~6	• 雑穀米を混ぜる割合は、炊飯量の10%以下にします。 • 雑穀の種類や配合によってかたさが異なります。
	蒸気セーブ	蒸気セーブ	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	• 蒸気量をおさえるメニューです。少しかために炊き上がります。
	ふつうおこげ	白米	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	• おこげの香ばしさを楽しむメニューです。 • 炊きたてがおすすめです。(冷めるとおこげ部分がかたくなります。) • おこげ部分がほぐしづらかったり、食感がかたくて食べづらいと感じることがあります。 • 少量の場合、おこげがつきにくいことがあります。
	炊きこみおこげ		1.0L:0.5~4 1.8L:2~6	
玄米	ふつう	玄米	1.0L:1~4 1.8L:2~8	• 白米を混ぜて炊飯するとふきこぼれたり、うまく炊けないことがありますので、おすすめできません。
	おかゆ	おかゆ	1.0L:0.5~1.5 1.8L:0.5~2.5	• 具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 • 具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 • 煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 • **青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。** • 分づき米は炊けません。
	玄米活性	玄米	1.0L:1~4 1.8L:2~8	• 玄米を活性化させ栄養価を高めるメニューです。→P.5

ご飯の炊き方 つづき

メニュー欄にあるメニューで炊飯できます。

その他	米	お米選択	メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
発芽玄米	発芽玄米･白米/無洗米	白米/無洗米	ややもちもち	白米	1.0L:0.5～4 1.8L:2～8	• タイマー予約炊飯および30分以上浸しての炊飯はしないでください。 • 発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。 • 発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。
分づき米(3分づき)	分づき米(3分づき)	玄米	ふつう	玄米(玄米の水位目盛より少し少なめ)	1.0L:1～4 1.8L:2～8	• 銘柄や精米度によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。 →水加減をしてください。
分づき米(5分･7分づき)	分づき米(5分･7分づき)	白米	ややもちもち	白米(白米の水位目盛より少し多め)	1.0L:1～4 1.8L:2～8	

エコ炊飯について

ご飯がかたく感じるときは、次のようにするとやわらぎます。

●炊き上がってほぐしてから、しばらく置く
●あらかじめ米を浸してから炊飯する

1回当たりの炊飯時消費電力量の比較

	1.0L(3カップ)	1.8L(4カップ)
白米 エコ炊飯	134Wh	177Wh
白米 ふつう	216Wh	281Wh

省エネ法：特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値

炊き上がりまでの時間の目やす・圧力をかけているメニュー

	圧力をかけているメニュー	普通の米		無洗米	
		1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
エコ炊飯	●	約53分～1時間	約59分～1時間7分	約1時間～1時間5分	約1時間3分～1時間9分
しゃっきり	●	約41分～48分	約45分～52分	約44分～54分	約46分～55分
ややしゃっきり	●	約43分～47分	約42分～54分	約42分～53分	約45分～58分
ふつう	●	約43分～49分	約44分～57分	約42分～55分	約48分～1時間
ややもちもち	●	約48分～55分	約45分～57分	約52分～1時間	約47分～59分
もちもち	●	約50分～56分	約45分～57分	約53分～1時間1分	約50分～1時間
熟成炊き	●	約1時間7分～1時間14分	約1時間9分～1時間21分	約1時間10分～1時間15分	約1時間12分～1時間24分
急速	●	約29分～35分	約28分～46分	約28分～36分	約33分～48分
炊きこみ	●	約1時間4分～1時間7分	約1時間7分～1時間10分	約1時間2分～1時間5分	約1時間8分～1時間14分
すしめし		約52分～56分	約53分～1時間2分	約53分～55分	約56分～1時間3分
おかゆ		約51分～1時間2分	約50分～1時間1分	約51分～1時間1分	約53分～1時間1分
おこわ		約55分～58分	約58分～1時間3分	約56分～58分	約1時間1分～1時間2分
雑穀米	●	約54分～1時間	約1時間6分～1時間11分	約1時間2分～1時間6分	約1時間9分～1時間12分
蒸気セーブ	●	約56分～1時間5分	約56分～1時間6分	約58分～1時間5分	約1時間～1時間10分
ふつうおこげ	●	約1時間3分～1時間8分	約1時間2分～1時間7分	約1時間5分～1時間10分	約1時間4分～1時間9分
炊きこみおこげ	●	約53分～1時間2分	約57分～1時間7分	約55分～1時間5分	約1時間2分～1時間3分
玄米 ふつう	●	約58分～1時間7分	約1時間6分～1時間13分	—	
玄米 おかゆ		約1時間19分～1時間26分	約1時間18分～1時間29分	—	
玄米活性	●	約3時間12分～3時間28分	約3時間16分～3時間29分	—	
発芽玄米※	●	約52分～56分	約52分～57分	約55分～59分	約57分～1時間2分

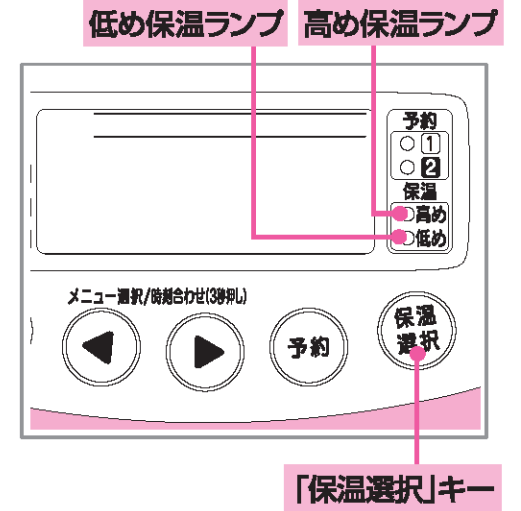
●電圧100V･室温20℃･水温18℃の場合。
●時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧･室温･季節･水加減などによりかわります。
●炊きこみは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くかかります。
（予熱の時間が約30分かかります。）
※発芽玄米は「ややもちもち」メニューで炊いてください。

低め保温　高め保温　保温見張り番について

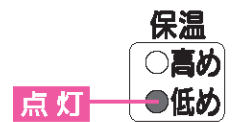
保温中に「保温選択」キーを押すと、
「低め保温」⇔「高め保温」が切りかえられます。

●次の場合、「保温選択」キーを押しても「低め保温」は選べません。
ブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。
• 「炊きこみ」･「おかゆ」･「おこわ」･「雑穀米」･「炊きこみおこげ」･「玄米 ふつう」･「玄米 おかゆ」･「玄米活性」のメニューで炊飯した場合
• 保温開始から12時間経過している場合
• 保温のとりけしや停電などで、なべの温度が低くなっている場合

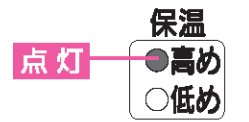
●工場出荷時は「低め保温」に設定されています。

●お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。
においが気になる場合は、P.22「内側のお手入れ」を行ったあと、「高め保温」をお使いいただくと効果的です。

低め保温

特長 •消費電力が少なく、省エネルギー
•少し低めの温度で保温することにより、ご飯の劣化(乾燥･変色)が少ない

●24時間以上保温しないでください。
●炊き上がりから24時間経過すると、自動的に「高め保温」に切りかわります。

高め保温

特長 •少し高めの温度で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえる

●「発芽玄米」･「分づき米(3分づき･5分づき･7分づき)」を保温する場合は「高め保温」にしてください。(いやなにおいの発生をおさえます。)
●「高め保温」で保温した場合でも、長時間(12時間以上)保温すると、ご飯の劣化によるにおいが発生することがあります。
●「高め保温」を選択すると、温度調整のためのファンが回転します。

保温見張り番について

保温しているご飯のおいしさを保つため、以下の場合にブザーでお知らせします。

●炊き上がったあとすぐにご飯をほぐさなかった場合、約10分後、40分後、70分後「ピッピッ」×2回ブザーが鳴ります。
ご飯の余分な水分を逃がしご飯のべたつきを防ぐため、炊き上がり直後に外ぶたを開けご飯をほぐしてください。
●保温中外ぶたが開いたままの場合、約5分後「ピッピッ」×2回およびその後3分おきに3回ブザーが鳴ります。
ご飯の温度が下がりすぎるのを防ぐため、外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

ただし、このようなお知らせが不要な場合、報知音をサイレントに切りかえることができます。→ P.17

お知らせ

●「低め保温」と「高め保温」は、一度選んで保温すると、次に選び直して保温するまで記憶されます。
自動的に「高め保温」に移った場合は、記憶されません。
●保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの◀または▶を押してください。
もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。保温経過時間の表示に戻さない場合は、次に炊飯しても表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
●「ふつうおこげ」･「炊きこみおこげ」メニューはおこげの香ばしさを損なわないために、炊飯後は保温せずに早めにお召し上がりください。

タイマー予約炊飯

●タイマー予約のまえに、現在時刻を合わせてください。
→P.17

●食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を**「予約1」**と**「予約2」**で記憶します。
●工場出荷時は**「予約1」**は**6:00**、**「予約2」**は**18:00**に設定されています。

予約時刻を設定する

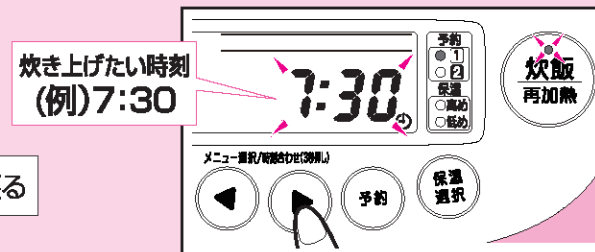
1 予約 を押して、「予約1」(または「予約2」)を選ぶ

予約1ランプが点灯し、設定されている時刻と炊飯/再加熱ランプが点滅します。

●もう一度押すと予約2ランプが点灯し、設定されている時刻を表示します。

2 ◀ または ▶ で、炊き上げたい時刻に合わせる

▶キー:10分単位で進む	◀キー:10分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。
●時刻表示が点滅しているときだけ設定を変更できます。
●前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。

3 お米選択 を押して、米の種類を選ぶ

(→P.9「基本的な炊き方 6」参照)

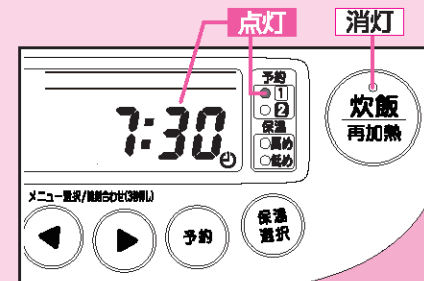
4 ◀ または ▶ を押して、メニューを選ぶ

(→P.9「基本的な炊き方 7」参照)

●「急速」・「炊きこみ」・「おこわ」・「雑穀米」・「炊きこみおこげ」のタイマー予約炊飯はできません。

5 を押す

炊飯/再加熱ランプが消灯し、炊き上げたい時刻と予約ランプが点灯メロディー(ブザー)が鳴ります。

●**「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。**
●外ぶた閉め忘れ報知音が「ピッピッ」×2回鳴ることがありますが、故障ではありません。外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

タイマー予約炊飯のおすすめ時間

	普通の米		無洗米	
	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
エコ炊飯	1時間15分~13時間まで	1時間25分~13時間まで	1時間25分~13時間まで	
しゃっきり	1時間~13時間まで	1時間5分~13時間まで	1時間5分~13時間まで	1時間10分~13時間まで
ややしゃっきり	1時間~13時間まで	1時間5分~13時間まで	1時間5分~13時間まで	1時間10分~13時間まで
ふつう	1時間5分~13時間まで	1時間10分~13時間まで	1時間10分~13時間まで	1時間15分~13時間まで
ややもちもち	1時間10分~13時間まで		1時間15分~13時間まで	
もちもち	1時間10分~13時間まで		1時間15分~13時間まで	
熟成炊き	1時間30分~13時間まで	1時間35分~13時間まで	1時間30分~13時間まで	1時間40分~13時間まで
すしめし	1時間10分~13時間まで	1時間15分~13時間まで	1時間10分~13時間まで	1時間15分~13時間まで
おかゆ	1時間15分~13時間まで		1時間15分~13時間まで	
蒸気セーブ	1時間20分~13時間まで		1時間20分~13時間まで	1時間25分~13時間まで
ふつうおこげ	1時間20分~13時間まで		1時間25分~13時間まで	
玄米ふつう	1時間20分~13時間まで	1時間25分~13時間まで	–	
玄米おかゆ	1時間35分~13時間まで	1時間40分~13時間まで	–	
玄米活性	3時間40分~13時間まで		–	

お知らせ

●**具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。**
●タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
●予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの◀または▶を押してください。
●タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
●タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
●おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
●夏場など室温が高いときは、米の浸しすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内(無洗米は8時間以内)で設定してください。
●発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。
●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。

あったか再加熱

保温中(低め保温・高め保温)に使用します。

- 保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。
  特に低め保温中は少し低めの温度になっていますので
  再加熱を利用すると食べごろの温度になります。

1 保温中のご飯をほぐし、平らにならす

- ご飯がかたくなったり焦げたりすることがありますので必ずほぐしてください。
- 少量のご飯を再加熱するときは、茶わん1杯(約160g)当たり大さじ1の打ち水をしてよくほぐし、なべ中央に盛るとご飯の乾燥がやわらぎます。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。

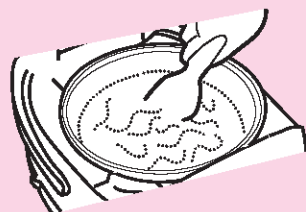
2 を押す

再加熱時間の目やす	約5分～8分

保温ランプ(低めまたは高め)が点灯していることを確認してください。

再加熱開始時メロディーが鳴ります。

炊飯/再加熱ランプが点滅。

再加熱終了後にメロディー(ブザー)が鳴り高め保温ランプが点灯します。

- 保温ランプ(低め・高め)が点灯していないときに「炊飯/再加熱」キーを押すと炊飯を行います。
  必ず保温ランプ(低め・高め)が点灯していることを確認してから、「炊飯/再加熱」キーを押してください。

3 ご飯をほぐす

- 底のご飯が少しかたくなることがありますので、ご飯全体をよくほぐし、平らにします。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。

再加熱を中止して取り消し状態にしたいとき	・「とりけし」キーを押す
再加熱を中止して保温に戻したいとき	・「保温選択」キーを押す
次の場合は再加熱しないでください	・白米以外のとき(お焦げや変色の原因) ・再加熱の繰り返し(お焦げや乾燥の原因) ・ご飯の量が、1.0Lサイズで白米の水位目盛3以上、1.8Lサイズで白米の水位目盛6以上あるとき(十分あたたまらない) ・ご飯が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき (お焦げやにおいの原因、またはご飯がかたくなる原因)

時刻の合わせ方　報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。
時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。
- 時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
- 炊飯・再加熱・低め保温・高め保温・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

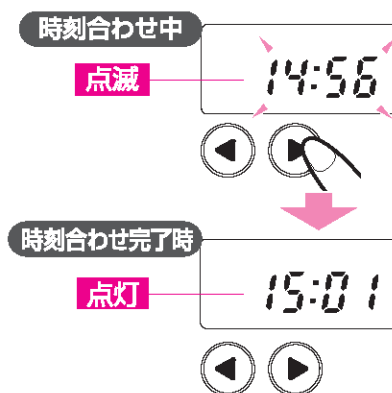
例：現在時刻が**15:01**で、表示が**14:56**のとき

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 ◀または▶を3秒以上押す 時刻表示が点滅したら◀または▶押して表示を現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅する

▶キー：1分単位で進む
◀キー：1分単位で戻る

- 押し続けると10分単位で早送りができます。

3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわる

報知音の種類と切りかえ方

- この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類とタイミング

鳴るタイミング ＼ 報知の種類と用途	メロディー報知 この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知 報知音を消したいときに。
炊飯を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯/再加熱が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません
保温中に外ぶたを閉め忘れたとき	「ピッピッ」×2回		鳴りません
ご飯をほぐし忘れたとき	「ピッピッ」×2回		鳴りません

切りかえ方法

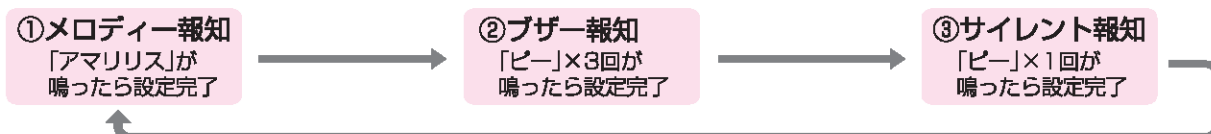
1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 (予約) を3秒以上押す

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

- 再加熱開始時のメロディー音は切りかえることができません。
- 炊飯中・保温中・タイマー予約炊飯中は切りかえることができません。
- 操作がうまくできないときは再度**1**からやり直してください。

報知の切りかわりと設定完了音

- 報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

- 一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。